

Утверждаю

директор МБОУ СОШ № 2

Абдуллаева Б.А.

« 1 » 09 2014 г.

## Положение об организации горячего питания

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в целях организации горячего питания в МБОУ СОШ № 2.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

### 2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

2.2. Администрация Учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания учащихся на платной или льготной основе.

2.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

4. Для учащихся Учреждения предусматривается организация обеда, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в ассортименте, установленном в соответствии с Сан-ПиН 2.4.2.2821-10.
- 2.5. При организации питания Учреждение руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений.
- 2.6. Питание в Учреждении организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих обедов для учащихся государственных общеобразовательных учреждений, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции.
- 2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.4.2.2821-10, «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 2.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 2.9. Организацию питания в Учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа административного персонала Учреждения на текущий учебный год.
- 2.11. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет директор.

### 3 Порядок организации питания

- 3.1. Питание в Учреждении осуществляется строго по заявкам в две смены. В заявке указывается комплекс и количество учащихся на текущий день. Заявка для I смены подается не позднее чем в 9.00, для II смены не позднее 13.30.
- 3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню на текущий день.
- 3.2. Отпуск учащимся питания осуществляется по классам.
- 3.3. Вход учащихся в столовую осуществляется организованно с классным руководителем или заменяющим его учителем-предметником. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до конца приема пищи учащимися.
- 3.4. Передвижение в столовой разрешается только шагом.
- 3.5. Дежурный по школе администратор, учитель и учащиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

